

Produto

Ginseng em pó - Panax Ginseng

DESCRIÇÃO

O Ginseng está na forma moída. Sendo considerado um fitoterápico pela Organização Mundial da Saúde, sendo um tônico físico e mental, estimulante e reconstituente.

COMPOSIÇÃO

Ginseng. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 5g (1 colher de sopa)

Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	315 kcal	14 Kcal	0,7 %
Carboidratos	73 g	3,6 g	1,2 %
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	6,5 g	0,3 g	0,6%
Gordura totais	0,5 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	10 g	0,5 g	2%
Sódio	22 mg	1,1 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Padrões microbiológicos
(RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)
IN Nº161 de 01 de julho de 2022)

Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ³

Características Físicas e Químicas

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada):
(De acordo com RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)

Umidade	máxima 12 % (g/100 g)
---------	-----------------------

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas
(RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)

Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Análise histológica

Avaliar adição de outras farinhas

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”